

MEMORIA 2022



LA EXPERIENCIA,
nuestra mejor herramienta

**cede
carne**

| SUMARIO |

- 1.** Carta del Presidente
- 2.** Junta Directiva
- 3.** Participamos en...
- 4.** Nuestra experiencia y nuestros valores
- 5.** Actividades de 2022:
 - Asambleas
 - Reuniones institucionales
 - Otras actividades
- 6.** Interprofesionales
- 7.** Actividades de los gremios
- 8.** Datos del sector



| CARTA DEL PRESIDENTE |

Estimados amigos:

Como todos los años, tengo el placer de haceros llegar estas líneas a través de la memoria que cada año Cedecarne publica para dar a conocer las actividades y los datos más importantes llevados a cabo el año anterior, y dirigirme a todos vosotros, comenzando, como lo hice el año pasado, agradeciándoos el enorme esfuerzo que realizáis cada día.

El 2022 fue un año complicado, como lo fue su predecesor, debido a diversas razones que han ido surgiendo a lo largo de los meses y que han ido minando las fuerzas de todos; tanto consumidores como profesionales se han encontrado con subidas considerables de las materias primas, la energía, los gastos salariales y un largo etcétera. Aunque hemos dicho adiós a la pandemia -o eso esperamos- son muchas otras las situaciones difíciles que atravesamos.

Hemos dejado atrás un año en el que la labor de Cedecarne en defensa y representación de todos vosotros ante las autoridades y organismos ha sido muy intensa, dando como resultado algunas mejoras en las prácticas que se venían realizando en vuestros establecimientos, como son la congelación, la venta entre minoristas o algunos requisitos de etiquetado que han sido demandados por nuestra organización desde hace tiempo y que van a permitir seguir manteniendo la viabilidad empresarial de nuestro comercio artesanal.

Además, desde Cedecarne se ha seguido trabajando por dar a conocer el sector ante otras organizaciones, participando activamente en grupos de trabajo, fortaleciendo las relaciones con el fin de seguir avanzando hacia un sector más profesionalizado, más eficiente y que cada vez ofrezca un servicio y unos productos que se ajusten mejor a lo demandado por la sociedad, una sociedad que apuesta por la sostenibilidad, la salud y la comodidad.

Y aunque, en muchos casos, la adaptación a las nuevas normativas que se nos presentan y a los nuevos hábitos son difíciles de asumir, debemos ser conscientes de que, si no lo hacemos, serán otros quienes lo hagan, por lo que os animo a que sigamos avanzando juntos afrontando estos retos.

En Cedecarne estamos muy ilusionados con el año que ha comenzado y que creemos que será un año que nos permitirá crecer como organización y como sector con algunas de las propuestas que estamos preparando y que tendrán su culminación en el Encuentro de Artesanos de la Carne, que se celebrará del 30 de septiembre al 01 de octubre en Madrid y que reunirá a todos aquellos que se sientan orgullosos de ser artesanos de la carne y de pertenecer a una profesión que tiene mucho que decir y aportar.

Así que os animo a que sigamos creciendo como sector, dando valor a nuestro oficio y a nuestros productos artesanales, fortaleciendo las relaciones que tenemos entre todos, animando a nuevos jóvenes a que se incorporen a nuestro sector y siguiendo trabajando para ofrecer a los consumidores todo lo que buscan en nuestros establecimientos: calidad, cercanía, artesanía y prescripción.



D. Carlos Rodríguez Marcos. **Presidente**

2

I JUNTA DIRECTIVA I

Presidente

D. Carlos Rodríguez Marcos

Vicepresidente y Representante de Cataluña

D. Pròsper Puig i Binardelli

Secretario y Representante de Cantabria

D. Julio González Pérez

Tesorero y Representante de Navarra

D. Luis Zuazu Erroz

VOCAL REPRESENTANTE DE:

Principado Asturias

D. Francisco José Colunga
García

Castilla y León

D. Juan Antonio Mendo
Cascón

Guipúzkoa

D. Mikel Urrestarazu
Aramburu

Huesca

D. Miguel Ángel Plana Gil

Valencia

D. José Rodrigo Ferrer

Zaragoza

D. Manuel Remiro
Saldaña

Secretaria General

D^a. María Sánchez Ruiz

Asistente Ejecutiva

D^a. Elena Ovejas Zapata



**cede
carne**

3 | PARTICIPAMOS EN... |

Durante el año 2022 hemos seguido participando en las Juntas Directivas de las principales organizaciones del sector cárnico y del comercio españolas y en nuestra patronal Europeo. Nuestra participación nos permite estar informados sobre el sector, participar en proyectos y campañas y representar al comercio especializado de carnes y derivados que ayudarán a mejorar la competitividad de nuestras empresas.

Cedecarne forma parte de:



CIBC (Confederación Internacional de Carniceros-Charcuteros)

Con Sede en Bruselas, se trata de la Asociación de Federaciones Nacionales de pequeñas y medianas empresas de carniceros, charcuteros y que representa a 16 asociaciones profesionales de países de la UE y de la AELE que reagrupan a más de 150.000 empresas artesanas de la carnicería-charcutería dando empleo a cerca de 1 millón de personas.

La CIBC, a su vez, forma parte de otras organizaciones a nivel europeo como la CELCAA, Comité de enlace europeo para el comercio agrícola y agroalimentario.

Cedecarne forma parte de su Junta Directiva, siendo la Secretaria General de Cedecarne una de los vicepresidentes de la entidad.



CEC (Confederación Española de Comercio)

La CEC es la organización empresarial que actúa en defensa de los intereses de los comerciantes, autónomos, de la pequeña y mediana empresa comercial y de servicios y del comercio en general. Está integrada por confederaciones y federaciones de ámbito autonómico y provincial de autónomos y pequeño y mediano comercio, así como organizaciones sectoriales de ámbito nacional.

Desde el año 2008 Cedecarne es miembro de pleno derecho de la CEC y actualmente forma parte de su junta directiva y de las diferentes comisiones de trabajo, participando activamente en algunos de los proyectos que se desarrollan y asistiendo, en nombre de la CEC, como representantes del comercio especializado de alimentación en algunos de los foros y reuniones de la administración general del Estado.

María Sánchez ocupa actualmente una de las vicepresidencias de la organización



Interprofesional del Porcino de Capa Blanca

Cedecarne es miembro de la Junta Directiva de Interporc como la organización que representa al último eslabón de la cadena de la carne de porcino. Desde la interprofesional del porcino de capa blanca se ponen en marcha proyectos y acciones de colaboración entre todos los participantes de la cadena para, entre otros, mejorar la percepción de la carne y elaborados del cerdo de capa blanca trasladando a consumidores y profesionales de la salud sus propiedades nutritivas, sus ventajas saludables y su alta calidad o poner en común las preocupaciones sectoriales a lo largo de la cadena de valor.



Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino

Interovic es la entidad que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino. Entre sus objetivos están la promoción de la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en el ovino y caprino, las acciones promocionales que redunden en el beneficio del sector y mejorar la información y conocimiento sobre las producciones y los mercados del ovino y caprino de carne.

Cedecarne forma parte de su junta directiva desde su creación, siendo actualmente María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, secretaria de la Junta.



Interprofesional del Vacuno de Carne

La finalidad básica de la interprofesional es la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno en todas sus etapas, desde la producción hasta la comercialización.

Desde su puesta en marcha en 2014, Cedecarne es miembro de su Junta Directiva y de algunas de sus comisiones de trabajo como la de Comunicación y Promoción.



Plataforma Carne y Salud

Carne y Salud es el foro de comunicación y divulgación sobre todas las carnes y que está promovido por todas las interprofesionales cárnicas. Sus principales objetivos son:

- Dar a conocer las cualidades nutricionales de las carnes y los elaborados de vacuno, ovino-caprino, porcino blanco e ibérico y conejo presentes en el mercado español.
- Afirmar su valor como parte importante de una alimentación variada y equilibrada, características definitorias de la Dieta Mediterránea.
- Aumentar el conocimiento y la información que de ellas poseen los consumidores, los profesionales de la salud y los medios de comunicación. Todo ello con el objetivo de aportar información de valor a la sociedad.

Además, las interprofesionales de la carne, integradas dentro de este foro de Carne y Salud han creado la Plataforma de las OIAS, que pretende ser portavoz y representante de todo el sector cárnico.



4 | NUESTRA EXPERIENCIA Y NUESTROS VALORES |



El año 2022 ha sido un año de gran intensidad en materia legislativa y nuevos proyectos normativos que se han ido poniendo en marcha por las diferentes administraciones y que afectan en mayor o menor grado a nuestro sector.

Gracias a la labor realizada por Cedecarne durante todo el año, aportando nuestra experiencia y conocimiento del sector, hemos podido conocer de primera mano y contribuir con nuestras observaciones a textos sobre envases, higiene en los establecimientos, residuos, etc.

Cedecarne, junto con otras organizaciones, como representantes del sector especialista en carnes y derivados, participa en todo ello, reuniéndose con la administración nacional de los diferentes ministerios, manteniendo una agenda de contactos intensa que permite poder ayudar a mejorar la competitividad de nuestras empresas y dar a conocer la labor desarrollada por nuestros profesionales a las administraciones públicas y a la sociedad.

Los fines de Cedecarne, muy en línea con lo desarrollado durante este año de intenso trabajo son:

- La defensa de los intereses comunes de los profesionales especializados de carne y sus derivados.
- La representación a nivel sectorial, ante la Administración Pública, otras organizaciones, y la sociedad.
- La ayuda a nuestros asociados a crecer y potenciar sus negocios apostando por formación y profesionalización, trabajando los productos de máxima calidad.
- La potenciación una imagen adecuada y profesional del colectivo, informando a la sociedad de la labor de los detallistas de la carne.

- La impartición de formación continua, transversal y especializada, tanto presencial como online, adaptada a las necesidades del sector.
- El desarrollo de iniciativas destinadas a prestigiar el oficio y a fomentar el relevo generacional.
- El asesoramiento especializado en todas las áreas de negocio relacionadas con el sector.
- El diseño de de proyectos y campañas que contribuyan a afianzar nuestras señas de identidad, prestigiando un oficio, un sector y sus profesionales.
- La organización de eventos que pongan en valor al oficio, a los profesionales y a los productos puestos a la venta y elaborados en los obradores

Tres de las principales actividades llevadas a cabo durante 2022 y que cumplen con nuestros valores y con la importancia de poner en valor a nuestros profesionales, prestigiarles y dotarles de herramientas para mejorar han sido:

- Asistencia a la Feria del Jamón de Teruel
- Actuaciones promocionales en torno a la carne realizadas a través del convenio firmado con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Misiones comerciales

Feria del Jamón de Teruel

La Feria del Jamón de Teruel, celebrada durante los días 17, 18 y 19 septiembre reunió a 42 charcuteros llegados desde varios puntos de España (Madrid, Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana o País Vasco); todos ellos invitados por el Consorcio de la Denominación de Origen Jamón de Teruel y por Cedecarne.

Se trataba de la segunda edición de esta feria cuyo principal objetivo es el de dar a conocer los jamones y paletas de esta denominación de origen entre los charcuteros de estas regiones, a través de una serie de actividades para poner en valor este producto.



La feria propiamente dicha, fue la culminación a tres días de encuentros, networking y actividades en torno al jamón y que comenzaron el sábado 17 de septiembre con una visita cultural a la ciudad de Teruel, seguido por una degustación de tapas.

Además, durante esas jornadas se visitaron varios secadores, “Sierra de Mora” y “Airesana” en la que los asistentes pudieron conocer cómo es el proceso de producción del jamón, así como el centro Airesana Experience, espacio multisensorial en el que pudieron conocer, sentir y degustar el jamón de Teruel.

Además, se pudo realizar un taller de corte a cuchillo de diferentes partes de un Jamón de Teruel a cargo del maestro cortador Isidro Escriche.

El lunes 19 de septiembre se celebró la feria propiamente dicha con la presencia de distribuidores, proveedores y productores de Jamón de Teruel y otros productos cárnicos de la provincia con los que los charcuteros tuvieron la oportunidad de tener encuentros bilaterales. Además, todos los presentes pudieron realizar catas a ciegas de los jamones presentados al Concurso anual al “Mejor Jamón de Teruel” y participar en dos talleres. La jornada finalizó con una comida, como broche de oro a unos días de convivencia y experiencias en torno al jamón de Teruel.



Convenio con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la promoción del consumo de carne en establecimientos minoristas



En el año 2021 se firmó, entre el MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) y Cedecarne un convenio para la realización de acciones promocionales, para poner en valor las elaboraciones tradicionales puestas a la venta en las carnicerías repartidas por toda España y que son parte de la gastronomía española. La primera parte de las acciones comenzaron a finales de 2021, culminando en el año 2022. Dichas acciones han sido financiadas al 50% por el MAPA.

El objetivo principal de estas acciones llevadas a cabo durante este año ha sido poner en valor los elaborados artesanos que se producen en los obradores de carnicería y a los artesanos que los elaboran, siguiendo recetas tradicionales que, en muchos casos, son propios de las diferentes regiones.

Para poder transmitir los mensajes de cercanía, calidad, tradición, artesanía a los consumidores, muchas de las acciones se han llevado a cabo a través de las redes sociales. Tal es el caso de la campaña “Bueno, fresco y local”, comenzada en 2021 y que durante todo el 2022 ha sabido seguir ofreciendo

mensajes en torno a la carne y sus elaboraciones, aprovechando, en muchos casos días importantes en el calendario como pascua, carnaval o verano.

Asimismo se participó en la feria Alimentaria donde profesionales de Cataluña dieron a conocer algunas de sus elaboraciones, realizando talleres en directo en el Stand de la Federación Catalana de Carnissers – Xarcuters.

Además, en los meses de verano, en la Comunidad Valenciana se puso en marcha un concurso para homenajear a los consumidores a través de packs de barbacoas con productos tradicionales que se consumen en esa época. Se trató de una campaña híbrida con cartelería y comunicaciones tanto en los propios establecimientos como en redes sociales que estuvo además complementada con una cuña en radio, concretamente en Cope Valencia durante todo el mes de julio en el que se invitaba a todos los consumidores a participar a través de compras de carne en establecimientos especializados.

Otra de las acciones realizadas en base a este convenio ha sido la X edición del concurso a la mejor hamburguesa artesanal de Castilla y León, que homenajea al principal producto elaborado en los obradores de carnicería.

El concurso tuvo lugar el domingo 24 de octubre, participando las 4 carnicerías ganadoras de los concursos provinciales de Soria, Salamanca, Burgos y Palencia, resultado ganador el representante de Soria, de la carnicería Riosalido.

Durante las semanas previas y la posterior se fueron realizando publicaciones en las que se informaba sobre la celebración del concurso y se daba a conocer las particularidades del producto artesanal elaborado, sus características y el valor aportado por el profesional que lo prepara. Además, como homenaje a todos aquellos profesionales y hamburguesas que han pasado por el concurso durante estos diez años, se publicó un recetario de todas ellas, para que todos los participantes pudieran compartirlas a través de un código QR entre sus clientes.

Misiones comerciales – Profesionales extranjeros conocen el sector cárnico español a través de Cedecarne

Cedecarne ha recibido durante 2022 a diferentes grupos de profesionales que visitan España para conocer el sector agroalimentario, dentro de planes de formación o de negocios. A través de Cedecarne han tenido una visión del sector de la carne en España en general y del sector especializado de la carne y sus derivados, en particular.



Profesionales del sector agroalimentario de Austria

Un grupo de profesionales del sector agroalimentario de la cámara de comercio de Austria visitaron Madrid en mayo y Cedecarne fue uno de los anfitriones.

El grupo, acompañado de miembros de Cedecarne, visitó Mercamadrid donde conocieron la mayor plataforma de distribución, comercialización, transformación y logística de alimentos frescos de España, formada por diferentes asociaciones y agrupaciones relacionadas con la industria cárnica. Durante la visita a estas instalaciones, pudieron conocer el proceso de comercialización de las carnes y piezas cárnicas, así como las principales industrias del sector.

A continuación se desplazaron hasta el Centro de Selección y Reproducción Animal (CENSYRA), situado en Colmenar Viejo y perteneciente al IMIDRA de la Comunidad de Madrid. La visita comenzó con una presentación sobre el centro realizada por su directora, Sonsoles Zabala, en la cual se explicó el trabajo de mejora genética y selección de razas ganaderas que se realiza, y continuó con una visita a sus laboratorios e instalaciones, donde se alojan los animales.

Les Eleveurs – Francia

Un grupo de ganaderos e industriales de Normandía visitó Madrid y Cedecarne en junio.

Cedecarne preparó para ello un completo programa

que estuvo compuesto por una mesa redonda donde se trasladó información del sector de la carnicería en España y visitas a establecimientos de carnicería y charcutería en Madrid.

La mesa redonda fue protagonizada por María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne y por José Luis Rodríguez, gerente de la carnicería de Saboli Taboli, que hicieron una radiografía completa de la situación actual del sector, dando a conocer datos estructurales y de consumo de carne en España; los requisitos legales y sanitarios para abrir un negocio de carnicería en España; los proyectos que se llevan a cabo en Cedecarne o los retos a los que se enfrenta el sector en el futuro. Por su parte, José Luis Rodríguez expuso su experiencia al frente de su negocio y las diferencias que encuentra entre la carnicería en España y en otros países europeos.

Tras la mesa redonda, los profesionales franceses tuvieron la oportunidad de conocer tres establecimientos de Madrid.

Universidad de Maryland – Estados Unidos

Por último, alumnos de un master de producción agroalimentaria de la Universidad de Maryland, en Estados Unidos fueron recibidos por Cedecarne con el objetivo de conocer el funcionamiento, objetivos y proyectos desarrollados por Cedecarne así como la situación socioeconómica del sector cárnico en España. y poder tener un intercambio de impresiones.

Se organizó para ello una mesa redonda en la que María Sánchez, explicó el funcionamiento de Cedecarne, sus proyectos, el consumo de carne en España y el futuro del sector de la carnicería y se contó con la presencia de ANICE que contó los proyectos desarrollados por la industria cárnica en materia de sostenibilidad e innovación (llevado a cabo por Sergio Martín, responsable de innovación de Anice) y la internacionalización del sector (llevado a cabo por Elena Garrido, responsable de internacionalización de Anice).

5 | ACTIVIDADES |



ASAMBLEAS de Cedecarne

Como en anteriores ocasiones, las dos asambleas llevadas a cabo durante el año 2022 se hicieron de manera telemática, asistiendo a ellas los presidentes de los gremios que forman parte de la Confederación.

La Asamblea ordinaria que se celebra siempre en el primer trimestre del año, tuvo lugar el 28 de marzo, y dio comienzo con el informe por parte del Presidente, que dio cuenta de los principales indicadores económicos y sectoriales del último año.

Tras el informe del presidente, se dio a conocer la memoria de actuaciones realizadas durante el año anterior (2021), destacando la importancia que tuvo la participación del equipo español en la I copa de Europa de carniceros celebrada en noviembre de 2021 en Francia, aprobándose el establecer las bases para poder poner en marcha un equipo nacional más estable y con miembros suficientes para poder participar en próximos concursos.

Por último se llevaron a aprobación tanto las cuentas anuales de 2021 como los presupuestos de 2022, informándose además sobre los proyectos previstos para el próximo año.

La Asamblea extraordinaria se celebró el día 22 de noviembre en la que se presentaron los presupuestos previstos para el año 2022 y se adelantaron las actividades que se prevén realizar durante el año, que servirán para seguir avanzando en el prestigio del sector, entre ellas el I Encuentro de Artesanos de la Carne que se celebrará del 30 de septiembre al 01 de octubre de 2023, en Madrid.

Asambleas CIBC

Tras las restricciones de la pandemia que obligaron a celebrar las dos asambleas anuales de la Confederación Internacional de Carniceros de manera online, durante el año 2022, se volvieron a celebrar ambas de manera presencial.

Durante la sesión de primavera, en abril, celebrada en el Parlamento Europeo en Estrasburgo, los asistentes pudieron conocer las instalaciones del Parlamento, uno de los principales órganos de decisión europeos, de la que parten muchas de las normativas que son de aplicación en el sector en España.

Durante esta reunión las delegaciones asistentes compartieron su preocupación por el aumento de los costes de producción, la falta de suministro de materia prima y el aumento de casos de peste porcina y gripe aviar en Europa. Además se destacó como un problema de todos los países, la falta de profesionales y el relevo en el sector.

En noviembre tuvo lugar la asamblea de otoño, en Bruselas, en la que se trató con detenimiento los proyectos legislativos que se están trabajando en Europa, destacando la estrategia “de la granja a la mesa”, la revisión de la información al consumidor o la higiene alimentaria.

Asimismo se intercambiaron las experiencias que los países están poniendo en marcha sobre formación o concursos de carniceros para poner en valor a la profesión, tales como Euroskills o World Butcher Challenge.



REUNIONES INSTITUCIONALES

Reunión informativa sobre el Plan de Contingencia

Cedecarne estuvo presente el 5 de septiembre en la reunión convocada por Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo y Teresa Ribera, Ministra de Transición Ecológica, de manera virtual en la que se abordó el Plan de Contingencia frente a la crisis energética puesto en marcha por el Gobierno. Este Plan y sus diferentes acciones fue presentado a las asociaciones representativas, que pudieron poner sobre la mesa algunas de sus problemáticas y propuestas sobre como afrontar la crisis energética.



Reunión con la Subdirección General de Economía circular del Ministerio de Transición ecológica

Con motivo de la próxima publicación de la Ley de Residuos y suelos contaminados (publicada en abril de 2022) y del Real Decreto de Envases y Residuos de Envases (publicado en diciembre de 2022), se han celebrado una reunión y una jornada informativa en la que se informó a diferentes organizaciones sobre las próximas publicaciones de las normativas que afectarán a todo tipo de envases puestos en el mercado. Cedecarne pudo participar en las observaciones y dando su opinión en esta jornada, trasladando la necesidad de excepciones a los pequeños comercios dada la enorme burocracia que supondrá el tener que cumplir con la nueva normativa.

El Secretario General de Consumo y Juego nos recibe para hablar de la carne

En la sede del Ministerio de Consumo, nos reunimos con el Secretario General de Consumo y Juego, Rafael Escudero para hablar sobre la importancia de la carne en la dieta, el papel fundamental del sector de los establecimientos especializados de carne y derivados y conocer algunos de los proyectos que está llevando a cabo Cedecarne.



El Subdirector General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios nos recibe en el Ministerio

En octubre, Cedecarne se reúne con Francisco Javier Maté, Subdirector General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios para abordar la problemática existente en el comercio especializado de carnes y derivados en relación al etiquetado de productos ecológicos y tratar de buscar una solución.

Reunión con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

El Subdirector General de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la Aesan se reunió, junto con su equipo de trabajo, con las principales organizaciones del sector del comercio minorista de la alimentación para abordar la futura publicación del nuevo Real Decreto de comercio minorista de alimentación y aclarar algunas de las dudas surgidas durante su larga tramitación.

Nos reunimos con la Subdirección General de Comercio Internacional de Servicios y Comercio Digital del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (PLATAFORMA COMERCIO CONECTADO)

Tras una primera reunión en la que Cedecarne fue invitada, por la Subdirectora de Comercio Digital del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, María Aparici, a participar en el nuevo proyecto que están desarrollando en el Ministerio, tuvimos otro encuentro en el que pudimos conocer la Plataforma de Comercio Conectado, que quieren impulsar para que sirva de lugar de encuentro y de información para el comercio minorista.

Gracias a su experiencia y el conocimiento del sector, Cedecarne fue invitada a participar en un intercambio de impresiones y propuestas sobre esta plataforma para conocer qué herramientas e

información son interesantes que contenga.

Formamos parte del Consejo Asesor de la Agencia de Información y Control Alimentarios

Participamos como miembros, en representación de la CEC, en este organismo autónomo, adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, creado mediante la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, con la finalidad de controlar los derechos y obligaciones establecidos en dicha Ley, instruyendo o iniciando el procedimiento sancionador si detecta infracciones a la misma.

Durante la reunión mantenida en la sede del Ministerio de Agricultura el 19 de julio, se expusieron los datos de incumplimientos por parte de las empresas de la cadena, se comentaron las mejoras para el control y se buscaron la mejor colaboración entre todos los participantes.



OTRAS ACTIVIDADES

El Grupo Operativo para la carne de equino (GOCAVALE) ha estado muy activo durante el año 2022

En el año 2021 se puso en marcha este grupo operativo en el que participa Cedecarne junto con ASINCAR (Centro tecnológico Agroalimentario de Asturias), la Asociación de Criadores de Ganado Marismeño, la Asociación Criadores de Hispano Bretón de la Montaña Asturiana, Animal Breeding Consulting S.L. y como colaborador la Federación Nacional de Criadores de Ganado Equino de Carne.

Entre los objetivos de este proyecto está la mejora de la cadena de valor del equino de carne, en particular la carne de potro, para incrementar su conocimiento entre los consumidores, así como establecer estrategias para mejorar su productividad y su rentabilidad tanto en las explotaciones ganaderas como en el resto de la cadena.



Desarrollando este proyecto se quiere poner en valor la carne de potro en el mercado nacional, aumentando el conocimiento acerca de las características nutricionales y características de la carne y sus productos. Asimismo se pretende incrementar el desarrollo de derivados y productos cárnicos innovadores a base de carne de potro. Los desarrollos obtenidos de la ejecución del proyecto se pretenden trasladar a toda la cadena de valor del equino de carne.

El proyecto se financia mediante ayudas para la ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri), en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020, siendo su duración de 3 años.

Durante este año se han ido realizando algunas actividades como la realización de dos estudios de mercado de la carne de potro para conocer la imagen que tiene esta carne entre los consumidores. Además, se realizaron estudios para conocer la curva de crecimiento poblacional de dos poblaciones equinas diferentes y conocer además los valores nutricionales de esta carne.

Asimismo se han llevado a cabo, con ayuda, tanto de industria como de Cedecarne y sus profesionales, estudios sobre el despiece y la valorización de piezas y canales, y se han desarrollado diferentes cortes y elaborados con esta carne para poder aportar al mercado y a los consumidores un valor añadido.

En junio, el grupo se reunió en Huelva, para coordinar todas las actividades y poder conocer, de primera mano los caballos marismeños.



Además, el grupo operativo contó con un stand en Meat Attraction, la feria de la industria cárnica que se celebró en marzo en Madrid, en la que dio a conocer algunos de los elaborados de carne de potro y los trabajos que se están realizando.

Por último, se llevó a cabo una jornada en Madrid en el que, Carlos Justicia, carnicero especializado en carne de potro realizó un despiece y contó su experiencia y los elaborados que pueden prepararse. Desde Asincar, Sergio Serrano presentó el proyecto y sus principales resultados.

Nos reunimos con la Interprofesional del cerdo ibérico, ASICI

Para poder conocer las acciones que ambas organizaciones están llevando a cabo y poder encontrar algunas sinergias entre ambas, se llevó a cabo una reunión online en la que abordar temas tales como la certificación del Ibérico o las campañas en carnicerías.

Participamos en la Mesa redonda de la mujer del Gremio de Valencia el 28 de febrero

Con motivo del día Internacional de la Mujer, el 28 de febrero Cedecarne, a través de su Secretaria General, María Sánchez y de su Asistente Ejecutiva, Elena Ovejas, participaron en una mesa redonda organizada por el Gremio de Carniceros de Valencia en el que varias mujeres valencianas contaron su experiencia en el sector.

Por su parte desde Cedecarne se dio una visión más general sobre los datos de las mujeres que trabajan o participan en las carnicerías tanto a nivel nacional, como europeo, contando su experiencia como mujeres que participan asimismo en el sector cárnico en general.

En la jornada quedó patente la importancia que tienen las mujeres que trabajan en el sector cárnico en general y en el sector del comercio especializado, en particular y el recorrido que aún queda por hacer.

Participamos en el comité de enlace de AVIANZA

Desde finales del 2021 formamos parte del Comité de enlace de Avianza (Interprofesional de carne de ave), comité que trabaja por la promoción de la carne de ave y que realiza acciones para dar a conocer el producto.

Esta colaboración nos permitirá poner en valor esta carne ante nuestros consumidores y asimismo los elaborados de ave que en muchos de nuestros establecimientos se elaboran artesanalmente tendrán cabida en una interprofesional que apuesta por valorizar la carne producida en España, y que busca atemporalizar el consumo de determinados productos para que se adquieran durante todo el año y no solo en determinadas fechas como la Navidad.



Somos parte del Comité contra el desperdicio de AECOC

Desde hace varios años, Cedecarne forma parte del comité contra el desperdicio alimentario de AECOC, junto con otras organizaciones y empresas de la producción y distribución alimentaria y que como finalidad la lucha contra el desperdicio alimentario a través de la puesta en marcha de proyectos y acciones para concienciar tanto a la sociedad como al sector de la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.

Durante 2022 se ha ido informando sobre la tramitación y aprobación del Proyecto de Ley contra el desperdicio alimentario impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). El MAPA participó en una jornada informativa en la sede de AECOC con la asistencia de Cedecarne.

Además, el Comité organizó la IV semana contra el desperdicio para concienciar sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos, a través de una campaña a la que se unieron algunos ayuntamientos de varios municipios españoles que iluminaron algunos edificios de verde. Durante esa semana se celebró el Encuentro contra el desperdicio en la que se llevan a cabo ponencias y se explican buenas prácticas en empresas y organizaciones, así como se entregan premios a ciudadanos que están apostando por reducir su desperdicio alimentario.

Participamos en la Comisión C4 de CEOE

Gracias a nuestra pertenencia a la Confederación Española de Comercio, tenemos la oportunidad de formar parte de la Comisión C4 de la CEOE, que es la Comisión de Competitividad, Comercio y Consumo, órgano de análisis, estudio y seguimiento de los asuntos principales de la distribución, el gran consumo y la omnicanalidad comercial, así como su regulación.

Nuestro papel en dicha comisión es el de representar al sector minorista de alimentación y concretamente al comercio especializado de carnes y derivados cárnicos.

Esta comisión celebra anualmente un encuentro de comercio, que en 2022 tuvo lugar en Valladolid y al que asistió María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne.

Café presencial de la Asociación española de franquicias

María Sánchez fue invitada por la Asociación española de franquicias a sus llamados cafés en los que se la entrevistó sobre la labor de Cedecarne, los ejemplos que existen en nuestro sector de franquiciados y las posibilidades que este tipo de negocios ofrecen a nuestros profesionales.

Pertenecemos al Comité de Partes de Guijuelo

Formamos parte del comité de partes de Guijuelo, participando en la elaboración del manual de calidad, el procedimiento de control, los procedimientos de control y las instrucciones técnicas y asistiendo a las reuniones del comité que se celebran anualmente.

Asistencia a Alimentaria el 4 de abril

La Secretaria General de Cedecarne asistió a la feria Alimentaria donde tuvo ocasión de visitar el Stand que la Federació de Carnissers-Xarcuters colocó en la feria para poner en valor la profesión y los productos que se elaboran en los obradores.

Además, en la feria compartió experiencias con otras organizaciones presentes en una de las ferias alimentarias más importantes del mundo y que tuvo lugar del 4 al 8 de abril de 2022 y tuvo ocasión de saludar al Ministro de Agricultura, en su inauguración oficial de la feria.

Participación en la feria Gourmet

Durante la feria Gourmet de Madrid, María Sánchez, representó a la CEC en una jornada sobre el comercio tradicional que se llevó a cabo en el Stand de Asturias, y en el que se





abordó la importancia de los alimentos de calidad y las denominaciones de origen.

Evento Salamanca 26 de mayo

Carlos Rodríguez, en representación de Cedecarne participo en el I Congreso Mundial del Vacuno celebrado en Salamanca para poner en valor este tipo de carne en la distribución especializada, participando en una mesa redonda bajo el título “Objetivo: Llegar al consumidor final”

Congreso CEC Sevilla 27 septiembre

El pasado 27 de septiembre se ha celebrado en Sevilla , la VI edición del Congreso anual de la Confederación Española de Comercio (CEC) que bajo el título “¡Hagámoslo posible!” ha analizado la situación actual del sector minorista, así como sus retos más inmediatos.

El Congreso ha contado con varias ponencias y mesas redondas con la participación de expertos en el sector, entre ellos María Sánchez, y en él ha tenido lugar la I edición de los “Premios CEC”.

El papel de la mujer en el comercio fue el tema principal sobre la que versó la mesa redonda en la que participó María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, junto con Cristina Menéndez, directora general de Cecofersa y Rosa Navarro, Gerente de CODECO – MILAR. En la mesa compartieron sus experiencias como mujeres líderes en sectores del comercio en los que “tradicionalmente la cara visible ha sido la del hombre”. Todas ellas coincidieron en la necesidad de seguir avanzando en la visibilidad y la representatividad de la mujer en el mundo de la empresa, concretamente en puestos de dirección, donde su presencia “debe ser la normalidad y no la excepción”.

Feria Gastrónoma

La feria Gastrónoma, que se celebró en Valencia y que contó con un Stand del Gremio de Carniceros



de Valencia fue visitada por Cedecarne, participando, María Sánchez en una mesa redonda sobre el futuro de la carnicería artesana.

6 | INTERPROFESIONALES |

Como parte importante de la cadena, y eslabón que está más en contacto con el consumidor final, Cedecarne ha seguido, durante 2022 siendo un miembro destacado de las principales interprofesionales cárnicas, dando a conocer entre los profesionales y los consumidores las diferentes campañas y proyectos que se han llevado a cabo en las interprofesionales de las cuales es miembro de su Junta Directiva: Interovic, Interporc y Provacuno.

Muchas han sido las acciones llevadas a cabo para impulsar el consumo de carne y derivados, sobre todo aquellas piezas que normalmente se consumen en hostelería, animando a los ciudadanos a consumirlas en casa.

FORO GANADERO - CÁRNICO

El 1 de junio, se presentó, oficialmente, y por parte de todas las interprofesionales cárnicas, el foro Ganadero – Cárnico que tiene como ejes estratégicos actuar de forma coordinada para afrontar los desafíos actuales, tales como la sostenibilidad y el cambio climático, la digitalización y la innovación o el reto demográfico y la vertebración de la España rural.

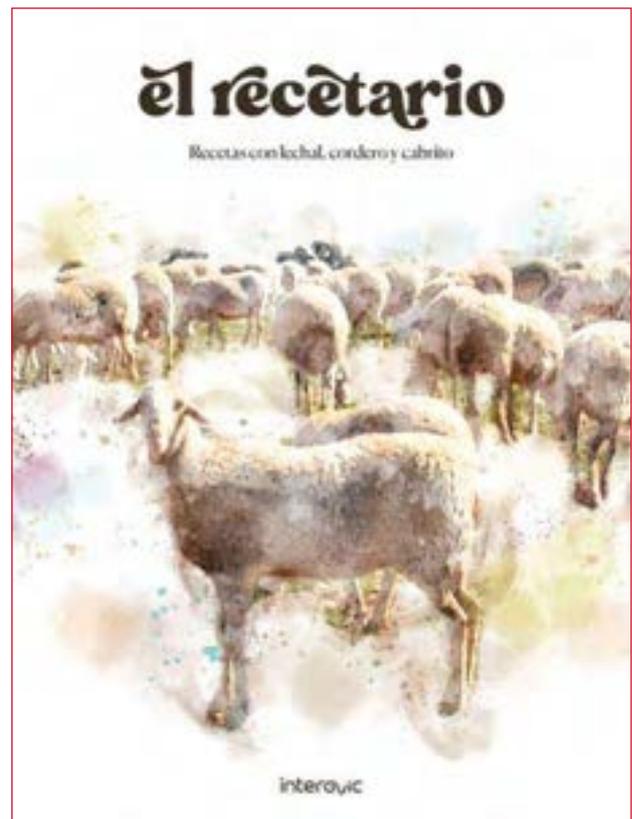
Bajo el lema “construyendo país”, el Foro se constituye con tres objetivos principales:

1. Compartir con la sociedad los esfuerzos de la cadena por ser más sostenible e innovadora de la mano del desarrollo económico.
2. Visibilizar el trabajo y la voz de los municipios españoles.
3. Desarrollar una comunicación veraz y transparente con el apoyo del mundo científico.



Durante el año se han ido realizando diversas actuaciones en pro de estos objetivos, como el apoyo a municipios con importancia ganadera o la constitución de un sello único de bienestar animal.

INTEROVIC



En el año 2022, la interprofesional de la carne de cordero y cabrito, Interovic ha seguido inmersa en su segundo año de campaña europea, que bajo el lema “sabrosa y sostenible” pretende llegar a un consumidor más preocupado por la sostenibilidad.

Durante algunas épocas del año, se ha podido ver en cines y en la televisión, el spot del pastor que recorre con su rebaño varias épocas temporales.

La página web vinculada a esta campaña y con muy buen posicionamiento en buscadores es líder en búsqueda de recetas de cordero y cabrito y además cuenta con un buscador de carnicerías de venta de esta carne.

Además, la campaña “más cerca, es mejor” ha apostado por seguir dando valor a la importancia de consumir carne cordero nacional, siguiendo con acciones por toda España poniendo el foco de atención en el origen y los valores positivos del sector. Acciones tales como el Pop-Up Pastoreo en Madrid (con una agenda completa de actividades, talleres, degustaciones, exposiciones, etc) o la publicación del primer recetario exclusivo de recetas de carne de cordero, lechal y cabrito, han sido muy valoradas por el sector y el consumidor.

Además, por primera vez, la interprofesional logró reunir a todas las IGP de la carne de cordero, base para que todo el sector pueda caminar en la misma dirección.

Daniel Herrero, carnicero embajador de Interovic, fue el encargado de presentar nuevos cortes de cordero con motivo del día del cordero, en junio. Estos cortes fueron el el french rack, el tournedó, el collarín, el tomahawk, el saratoga french, el t-bone y el churrasco.

Finalmente, durante este año se ha consolidado el concepto de “Paquito” (bocadillo de pierna de cordero), manteniéndose su ruta en Barcelona, Valencia y Madrid y se ha participado en diversas ferias gastronómicas en las que, gracias a la presencia de Interovic, el cordero sigue estando presente en las recetas de chefs y consumidores.

PROVACUNO

Tras haber cumplido 5 años en 2021, durante 2022 la interprofesional de la carne de vacuno ha seguido posicionando para poner en valor esta carne entre los consumidores y el sector, habiéndose lanzado campañas y acciones muy interesantes a lo largo del año.

En diciembre, Provacuno renovó su Junta Directiva, siendo nombrado Jaime Yartu, representante de Anice, nuevo presidente y Raúl Sanz (de cooperativas), vicepresidente.



Durante el año 2022 se ha continuado trabajando por la promoción del bienestar animal, dentro de la campaña lanzada junto con Interovic, "Compromiso Bienestar Animal Europeo 2022/2024". Además de la participación en el sello lanzado por todas las interprofesionales, en noviembre tuvo lugar un simposium sobre bienestar animal que contó con la participación de más de 200 personas.

Para mostrar la importancia de la ganadería vacuna en la sociedad y el medio ambiente, Provacuno lanzó el documental "Good bye Cows" en la que se conciencian sobre como sería un mundo sin vacas. Dicho documental ha sido presentado durante 2022 en diversas ferias y festivales.

La carne de vacuno ha estado presente en muchos lugares en los que los jóvenes son los protagonistas, como festivales de música o actividades deportivas, en los que una foodtruck de Provacuno ofrecía a degustar pepitos de ternera.

Por último, Provacuno publicó en junio el "Análisis del sector vacuno de carne en España", que en colaboración con el Ministerio de Agricultura y el Fondo Español de Garantía Agraria, expone como se encuentra el sector del vacuno de carne actualmente en nuestro país.

INTERPORC

Durante el año 2022 Interporc, la Interprofesional de la carne de capa blanca, ha seguido poniendo en valor a las personas que forman parte del sector, bajo el lema #orgullososdelosnuestros.

Como modo de reivindicar el trabajo realizado diariamente por los ganaderos, se desplegó en Madrid, en febrero de 2022, una pancarta de 254m2 para llamar la atención de los ciudadanos de la ciudad para trasladarle la realidad del medio rural y el papel de los profesionales del sector.

Por la labor que realiza en favor de una dieta saludable, Interporc recibió el premio "Objetivo bienestar", en su VII edición.

Con motivo del mundial de Qatar 2022, Interporc lanzó un spot que pudo verse durante las retransmisiones de los partidos y que tuvo como protagonista a Vicente del Bosque y a una selección de profesionales del sector de la carne de porcino.

En este año se pusieron en marcha los premios "Pink

Awards" mediante los cuales la interprofesional quiere reconocer a diferentes profesionales de la comunicación su compromiso con la veracidad y su labor divulgativa de la realidad del sector porcino de capa blanca. Estos galardones fueron entregados durante el concierto que la cantante Rosalía ofreció en Madrid, para, de este modo, también tener una relación más estrecha con el público joven.

Desde Interporc se han lanzado continuamente mensajes y materiales informativos para evitar la entrada de la peste porcina africana en España, tras un año en el que se han ido detectando focos en diferentes puntos de Europa.



7 | ACTIVIDADES DE LOS GREMIOS |

FEDERACIÓN REGIONAL DE CARNICEROS DE CASTILLA Y LEÓN

Para poner en valor uno de los productos más tradicionales de los obradores de carnicería, la Hamburguesa, se viene celebrando en Castilla y León anualmente el concurso a la mejor hamburguesa que, en el 2022 ha celebrado su X edición.

El concurso tuvo lugar el domingo 24 de octubre, en Salamanca en el que participaron las 4 carnicerías ganadoras de los concursos provinciales de Soria, Salamanca, Burgos y Palencia, resultando ganador el representante de Soria, de la carnicería Riosalido con la hamburguesa ganadora, "Burger triple delicia de Soria", de carne de ternera.

Con motivo de la X edición de esta edición se ha elaborado un recetario con todas las hamburguesas ganadoras de todas las ediciones.



FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS I CANSALADERS-XARCUTERS

7º Concurso Butifarra de huevo tradicional

Un año más, en febrero, se hicieron públicos los ganadores de la 7ª edición del Concurso Nacional de Butifarra de Huevo Tradicional, un producto tradicional catalán que se elabora durante la semana de carnaval. Este certamen quiere reforzar el valor de los productos artesanales de comercio de proximidad y, además, mejorar la calidad de unos productos tradicionales procedentes del recetario popular.

En esta edición se presentaron 71 butifarras de huevo (41 tradicionales y 30 singulares) y 7 farcits (rellenos) de carnaval. Estas cifras de participación fueron las más altas de todas las ediciones y con más diversidad territorial.

El ganador de la categoría "Mejor Butifarra de Huevo Tradicional" fue Enric Rosell de Can el Estavet de la población de Ordal (comarca del Alt Penedès) que presentó una butifarra elaborada con productos de calidad, sin aditivos ni conservantes y que sigue la receta familiar que se ha ido mejorando sin perder su esencia inicial. El ganador de la "Mejor Butifarra de Huevo Singular" fue Francesc Colom de la Carnicería Colom-Vila de Manlleu (comarca de Osona) que presentó una butifarra de huevo con judías y ajo, una combinación sorprendente por sus ingredientes y sabor, que quiere rendir un homenaje a la gastronomía de Osona con la mezcla de los productos típicos de la comarca.

Finalmente, el ganador de la categoría "Mejor Farcit de Carnaval", fue Xavi Bou



de Charcuterías Bosch de Barcelona que presentó un producto con unos matices de los ingredientes muy compensados e intensos.

5º Concurso Nacional de Longaniza Tradicional

El pasado mayo se celebró el 5º Concurso Nacional de Longaniza Tradicional en el que se presentaron 22 empresas de todo el territorio catalán. Una edición en la que todas las longanizas demostraron la riqueza de nuestro patrimonio gastronómico e hizo valer el trabajo de los profesionales del oficio que abogan por la calidad y la artesanía.

Josep Terradellas de Can Cerilles de Manlleu (comarca de Osona) se llevó el primer premio en la categoría de “Mejor Longaniza Tradición tipo Plana de Vic” con una longaniza que, según el premiado, “elaborada a partir de la receta familiar que año tras año vamos puliendo para encontrar la excelencia”. En la categoría de “Mejor Longaniza tipo Payés”, Sònia Freixas de Can Freixas de Tordera (comarca de Maresme) ganó el primer premio que para Freixas “es un pequeño homenaje a mi abuelo Pepito, que fue el impulsor de las longanizas de Can Freixas”. Jaume Badia de Casa Badia de Tremp (comarca de Pallars Jussà) recibió la primera posición en la categoría de “Mejor Longaniza sin floritura”, “un premio a nuestra historia y un reconocimiento a la tradición y a los productos artesanales de la comarca” remarcaba Badia.



1º Concurso Nacional de Butifarra Catalana

Este año se ha celebrado la primera edición del Concurso nacional de Butifarra Catalana con 25 participantes de 18 comarcas de Cataluña. El concurso tiene como objetivos la promoción, el fomento y difusión de los oficios relacionados con la carne y productos cárnicos de Cataluña y velar por la calidad y la mejora de la butifarra catalana.

Yolanda Preseguer de la Carnisseria – Cansaladeria La Perla, de La Garriga (comarca de Vallès Oriental) se llevó la distinción de “Mejor Butifarra Catalana” en esta primera edición celebrada en el marco de la Feria Orígens de Olot. Según el jurado, formado por expertos en embutidos y en gastronomía y por maestros charcuteros, la butifarra de Preseguer superó el resto de los participantes por sus pequeños matices sobre todo relacionados con el aroma y el sabor final.



La Federació presente en la Feria Alimentaria a través de la marca Carnissers Xarcuters Catalunya

El pasado abril, Carnissers Xarcuters Catalunya (marca de la Federació catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters) estuvo presente en la Feria Alimentaria, una de las ferias de alimentación más importantes de Europa. Durante los cuatro días, agremiados y visitantes pudieron disfrutar de actividades, demostraciones y entrevistas de profesionales del sector. Durante la mañana de la primera jornada, en el stand se llevó a cabo un taller de elaboraciones con cordero, una fusión de innovación y tradición que sorprendió a muchos visitantes; Nieves Sala, instagramer gerundense, elaboró recetas a base de carne de cerdo, haciendo valer la importancia de la presentación de los productos preparados; también se presentaron diferentes propuestas de bandejas de quesos y embutidos ideales para celebraciones especiales.

Asimismo, Ana París enseñó a preparar diferentes elaborados realizados con aves y cerdo. Para finalizar, de la mano de expertos en la DOP Teruel todos los asistentes pudieron disfrutar de una cata de jamón y una masterclass para apreciar sus características sensoriales aprendiendo las particularidades de su elaboración.

Encuentro de Carniceros y Charcuteros de Cataluña

El mes de octubre se celebró un encuentro de carniceros y charcuteros de Cataluña organizado por la Federació catalana de Carnissers i Cansaladers-



Xarcuters y con el apoyo de la Fundació Oficis de la Carn y la Cofradía del Gras del Magre.

Más de medio centenar de profesionales se encontraron en la feria Orígens de Olot (comarca de la Garrotxa) dónde durante la mañana disfrutaron de la gastronomía que ofrecían los expositores que formaban parte de la feria y hacia el mediodía asistieron a la entrega de los premios de la primera edición del Concurso de Botifarra Catalana y posteriormente a la cata de las ganadoras. Seguidamente, los asistentes al encuentro se dirigieron al restaurante de cocina volcánica El Manantial de Olot para celebrar la comida de reencuentro. Un encuentro que sirvió para disfrutar juntos, compartir momentos y hacer más estrecha la relación entre profesionales del sector.



CARNIMAD

I Encuentro de carniceros de la Comunidad de Madrid

Más de 150 profesionales del comercio cárnico de proximidad madrileño se dieron cita en el primer encuentro del sector que se organizó desde Carnimad. La celebración tuvo lugar en el emblemático edificio de la Real Casa de Correos de la Puerta del Sol, donde todos los asistentes pudieron disfrutar de una interesante mesa redonda, la asamblea general de Carnimad, una emotiva entrega de reconocimientos, y hasta una parte más lúdica, amenizada con monólogo y cóctel. Todo ello, acompañados por el Consejero de Hacienda de la Comunidad de Madrid, D. Javier Fernández-Lasquetty, quien, además de clausurar el acto, entregó un reconocimiento de honor a todos los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros, por su encomiable labor como sector esencial desde que empezó la pandemia.

I Campaña de donación de carne y derivados

Con motivo de las fiestas navideñas, en diciembre, se inició una campaña solidaria en colaboración con la Fundación Banco de Alimentos, y que estuvo destinada a que los establecimientos detallistas del sector pudieran donar productos cárnicos y sus derivados. La convocatoria, bajo el lema “Esta



Navidad, que todas las familias puedan disfrutar de la carne”, tuvo lugar durante una semana en Mercamadrid.

Se trata de la primera vez que desde el sector especialista de la carne en Madrid se impulsa una campaña de donación de estas características, solidarizándonos así con aquellas personas en situación de vulnerabilidad social que ven limitado su acceso diario a una dieta saludable, variada y equilibrada.

La revista LaCarne estrena versión digital

La Revista LaCarne que nació en 1945 con el objetivo de informar, desde un punto de vista especializado, a los profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería de la Comunidad de Madrid, cumplió en 2022 77 años, llegando a los 804 números, y lo ha celebrado estrenando un nuevo formato que rompe fronteras con los amantes de la carne de todo el mundo. Ahora, profesionales y consumidores podrán leerla también, estén donde estén, desde un visor de lectura digital, lo que responde a una demanda creciente de suscriptores procedentes de fuera de España y al rejuvenecimiento de su público actual, que busca más opciones de formato y mayor accesibilidad.

Educarne organiza el I Programa de Desarrollo Directivo del sector cárnico

Este programa de desarrollo (DCAE) tuvo lugar durante varios meses (180 horas) y contó con la participación de gerentes, directivos y emprendedores del sector que recibieron una información completa sobre dirección de empresas, finanzas, gestión de clientes, gestión de equipos, etc.



Espacio exclusivo para el sector en Meat Attraction

La IV Edición de Meat Attraction, la feria internacional del sector cárnico, ha sido posiblemente la más esperada de su trayectoria, tras una pandemia que obligó a retrasar esta cita con las mejores carnes del mundo. Y, para la ocasión, el centro de formación EDUCARNE, desarrollado por Carnimad, tuvo su propio espacio, The Butcher's Shop, con actividades exclusivas para el profesional del comercio cárnico especializado.

El primer día, se celebró en este espacio la I Edición del Concurso al mejor joven carnicero, en el que el Janela Morante, de Carnicería Roser (Barcelona) fue proclamada mejor carnicera al demostrar sus habilidades en la primera prueba de corte y despiece de una canal de cordero, y sorprendiendo con una vanguardista creación en la parte de elaboración artesanal: "Bocaditos de lagarto", a base de Lagarto de cerdo "Ral D'Avinyò", mango, salsa teriyaki y queso feta.

Los otros dos profesionales, menores de 30 años, que se enfrentaron meritoriamente a Janela y que consiguieron los títulos de segundo y tercer premio, fueron Adrián Leonart de Carnisseria-Xarcuteria Alameda (Valencia) y Dylan Berder de La Bouche Qui Rit (Sitges, Barcelona). Dos finalistas de categoría que, al igual que Janela, habían sido previamente seleccionados entre carniceros jóvenes de todo el territorio nacional.

A continuación se desarrolló un tándem internacional "carnicero vs Chef" que contó con la participación del el mejor carnicero de Latinoamérica, Renzo Garibaldi, y el prestigioso chef español, Íñigo Urrechú, que consistió en el despiece de una pieza de cerdo por parte del primero y de elaboraciones de recetas con las piezas por parte del segundo.

Aprovechando el día de la mujer, esa misma tarde se celebró el III Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, que contaron su experiencia como emprendedoras en una mesa redonda moderada por Laura Alegre, Directora de Comunicación de Carnimad. Las 3 ponentes fueron: Raquel Acosta, fundadora de Cortadoras de Jamón; Yolanda González, Fundadora y Gerente de Carnicería-Charcutería Labulense; y Laura Martínez, Fundadora y CEO de La Caperuza, quesería artesana y ganadería sostenible.

Otro de los platos fuertes de la feria fue la final del concurso a la "Mejor hamburguesa artesana", que se celebró el segundo día y en el que Francisco Martínez de Calatayud (provincia de Zaragoza), con su hamburguesa "Montañas de Aragón", se alzó con un primer premio muy reñido. A base de Ternasco de Aragón y cerdo "Latón de Fueva", con trufa de Sarrión y vermut de Calatayud (Casa Valdepablo), "Montañas de Aragón" resultó ser todo un homenaje al producto de cercanía: "esta hamburguesa tiene un poco de cada provincia, ya

que trata de reflejar la biodiversidad de Aragón. Es lo que he querido retratar y lo que pienso que le ha gustado a la gente”, explicaba Martínez después de llevarse la victoria.

La final del certamen, que ya tuvo una alta tasa de inscripción en la fase de preselección, estuvo ciertamente reñida, ya que el segundo puesto, que se llevó la “Hamburguesa de les Guilleries” de Andreu Coll (Can Fanera Carnisseria), elaborada con raballo de cadera de ternera Angus y foie de pato de les Guilleries, aderezada con manzana de Girona caramelizada con licor de Ratafía, avellanas de Brunyola y pan de Payés rallado, obtuvo solo una diferencia de medio punto con respecto a la ganadora. La tercera posición la logró Alberto Pau con su “Hamburguesa italiana”, de Pollería Mariola, una receta elaborada mano a mano con un nutricionista, elaborada a base de pechuga de pollo Gran Cuk, tomate natural, queso Eatlean, vinagre de brandy y sal del Himalaya.

Por último, se entregaron los premios a la digitalización del Comercio Especializado de la Carne y sus Derivados.

Tres jóvenes carniceros aguardaban entre el público a punto de recibir un novedoso galardón a la digitalización del sector: Carnicería Ederra (Pamplona) se llevó el premio a mejor e-commerce; Carnicería Catalá (Valencia) a mejor estrategia en redes sociales; y Carnicerías Herrero (Fuenlabrada, Madrid) fue premiada como mejor proyecto de digitalización en el establecimiento, por su





sistema de balanzas inteligentes. En definitiva, tres proyectos que son un ejemplo para todos los profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería especializada.

GREMIO DE CARNICEROS DE NAVARRA

XVI Concurso Navarro de Chistorra - Nafarroako XVI. Txistorra Lehiaketa

José Miguel Irigoyen Martínez de Lerín fue el ganador del XVI Concurso Navarro de Chistorra que se celebró en el Barrio pamplonés de La Milagrosa y que ha reunido a miles de personas en una multitudinaria celebración. Irigoyen, con 55 años de edad, lleva cuarenta y un años como carnicero siguiendo la tradición familiar. Cuando se le ha preguntado que supone que su chistorra sea la mejor de 2022 ha bromeado, “compañeros que han ganado en otras ediciones me han dicho que me prepare”, ya que desde el primer día se multiplican las peticiones. ¿El secreto? “Buenos ingredientes, la materia prima fresca, buenos pimentones, ajo fresco y tripa natural. Al final lo importante es lograr el equilibrio”.

El segundo premio ha correspondido a José Ignacio Zuazu Erroz, de Carnicería Zuazu de Pamplona y el



tercer premio a Cosme Larragueta Lecumberri de Larragueta Hermanos de Burlada.

En esta edición 39 carniceros han tomado parte en este concurso de referencia, cuatro más que el año pasado de todas las zonas de Navarra.

Esta edición ha servido también para comenzar a dar a conocer la “etiqueta verde” que distinguirá a las chistorras sin aditivos y elaboradas con tripa natural de cordero dentro de la nueva marca colectiva, ‘Chistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra / Txistorra de Navarra’, que entra a formar parte de Reyno Gourmet y ha nacido con vocación de convertirse en IGP. La etiqueta verde es una iniciativa que recoge la herencia de la chistorra ligada al territorio y que se elabora artesanalmente, natural y sin aditivos, en las carnicerías y cuyas recetas han pasado, en muchas ocasiones, de abuelos a hijos y nietos.

Miles de personas se acercaron al barrio de La Milagrosa, para tomar parte de la fiesta de la chistorra que ha vuelto con fuerza tras las restricciones de la pandemia, en uno de sus encuentros más multitudinarios. En total se repartieron 150 kilos de chistorra elaborada por los participantes del concurso,

La mañana de celebración culminó con una demostración de deporte rural por parte de Inaxio Perurena y Asier Pellejero.

GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA

En este sentido durante el ejercicio pasado se continuó trabajando con la Consellería de Educación, Cultura y Deporte (secretaría de la Dirección General de Formación profesional), reuniéndonos en diversas ocasiones con el Director de esta área, así como con el Director del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana. En este sentido, se ha asistido a diversos actos organizados por la Consellería, en torno a fomentar la Formación Profesional.

En febrero, se celebraron elecciones a la Cámara de Comercio de Valencia, y gracias a los agremiados, hemos conseguido formar parte de este organismo, por lo que tenemos voz y voto en los plenos que se celebran, con objeto de posicionar al sector.



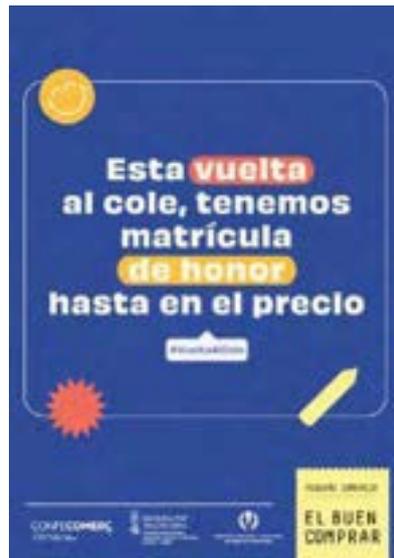
Se ha participado, asimismo en diversos programas tanto de televisión como de radio para poner en valor al sector y a sus profesionales.

La Cátedra de Eméritos de la C.V. continuando con la actualización de actividades que viene realizando en los últimos años, al hilo de los asuntos de actualidad que interesan vivamente a los valencianos, programó un ciclo de conferencias sobre la cultura, tradiciones y costumbres valencianas, la Pascua. Para abordar el tema, se organizó un simposio en la que se habló de la gastronomía en torno a la Pascua: La mona y la llonganissa en la que habló el presidente del Gremio, José Rodrigo.

El Gremio participó activamente en Gastronomía, con un stand y diversas actividades, como exhibiciones en directo y mesas redondas.



Como integrantes de Confecomerc, también se ha asistido a todas aquellas reuniones y encuentros de asociaciones de comerciantes, en las que se han tratado temas derivados del pequeño comercio, se han realizado tutorías digitales y la formación del Campus de Confecomerc y participado en campañas con objeto de dar visibilidad a nuestro sector: Día del comercio, que esta organizada por la Dirección General de Comercio, con objeto de potenciar el comercio de proximidad; principios para recuperar los principios.



8 | DATOS DEL SECTOR |

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

Encuesta anual de comercio (CNAE-2009). Año 2020

Volumen de negocio: **4.296** Millones de Euros



23.484
EMPRESAS



4.296.242.000
CIFRA DE NEGOCIO



57.002
PERSONAL
OCUPADO



33.754
PERSONAL
REMUNERADO



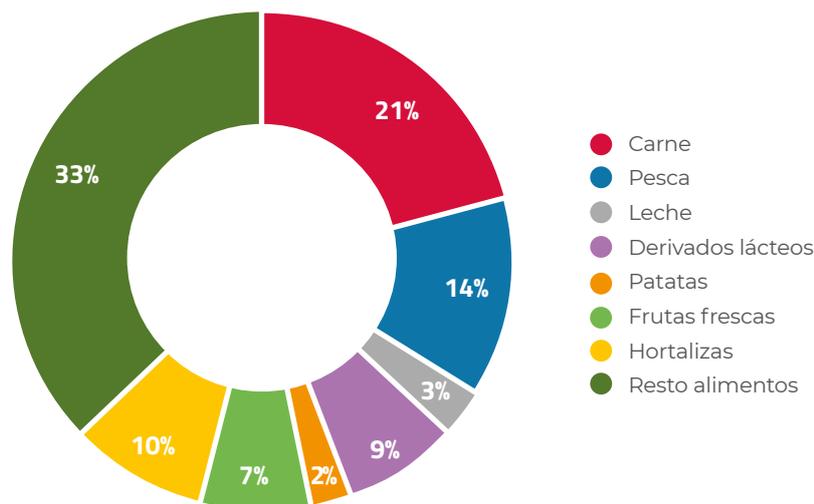
FUENTE: Instituto Nacional de Estadística

La distribución del gasto alimentario 2021

Todas las cifras recogidas a continuación corresponden a datos de consumo y gasto en el hogar.

El gasto total en alimentación en los hogares españoles en 2021 fue de 69.503.000,13 millones de euros, lo que supone una disminución de casi el 10% con respecto al gasto de 2020, que fue diferente por la pandemia.

La distribución del gasto en los últimos años sigue manteniéndose constante, siendo la carne el producto en el que el gasto es mayor, representando el 20% del total.



LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SIGUE MANTENIÉNDOSE CONSTANTE, SIENDO LA CARNE EL PRODUCTO EN EL QUE EL GASTO ES MAYOR, REPRESENTANDO EL 20% .

Evolución del consumo de carne en hogares por especie (kg/persona)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	5,61	5,19	4,92	4,85	5,35	4,75
Ovino/Caprino	1,64	1,49	1,37	1,33	1,43	1,12
Porcino	10,73	10,23	10,02	9,64	10,93	9,64
Pollo	13,86	12,99	12,61	12,37	13,65	12,06
Otras	6,54	6,62	5,77	5,64	6,11	5,60
Transformadas	11,73	11,44	11,65	11,41	12,39	11,57
TOTAL	50,11	47,96	46,34	45,24	49,86	44,74

Información elaborada por:
Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria
Dirección General de la Industria Alimentaria
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Estructura del gasto (% en euros)

Con respecto al año anterior, el gasto proporcional en carne de porcino y otras carnes se ha incrementado, sufriendo bajadas las carnes transformadas.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	16,08	15,67	15,19	15,13	15,08	14,77
Ovino/Caprino	5,36	5,23	4,83	4,75	4,64	4,27
Porcino	19,09	19,24	19,18	18,98	19,72	18,81
Pollo	17,22	17,16	17,55	17,26	17,12	17,21
Otras	10,90	10,99	10,64	9,04	10,26	10,52
Transformadas	31,34	31,72	32,61	34,84	33,18	34,42
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Estructura del consumo (% en kgs)

La distribución del consumo en los hogares españoles está perfectamente definida y en los últimos años no varían los hábitos alimentarios significativamente. La carne de ovino/caprino logra en este último año frenar la caída en su consumo. Sigue aumentando el consumo de carnes transformadas.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Vacuno	11,20	10,90	10,61	10,73	10,74	10,62
Ovino/Caprino	3,28	3,14	2,95	2,95	2,87	2,50
Porcino	21,30	21,49	21,62	21,30	21,92	21,55
Pollo	27,66	27,29	27,20	27,35	27,37	26,96
Otras	13,09	13,16	12,49	10,11	12,26	12,52
Transformadas	23,4	24,03	25,13	27,56	24,84	25,86
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Comparativa entre gasto y consumo

Como en los últimos años, las carnes más consumidas son la de porcino y pollo, siendo el gasto mayor el dedicado a las carnes transformadas.

ESPAÑA	CONSUMO (% Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,62	14,77
Ovino/Caprino	2,50	4,27
Porcino	21,55	18,81
Pollo	26,96	17,21
Otras	12,52	10,52
Transformadas	25,86	34,42
TOTAL	100%	100%

Evolución de la cuota de venta de carne según el tipo de establecimiento (% en valor)

Durante el 2020 se han producido cambios con respecto a años anteriores. La cuota de venta en la carnicería-charcutería aumenta ligeramente tras varios años de caídas. Se hace patente la evolución de la cuota de la venta online que va creciendo año tras año.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	28,07	26,97	25,36	21,70	21,90	20,51
Supermercado	50,50	53,91	56,27	60,00	59,40	56,91
Hipermercado	11,93	11,76	11,12	10,80	10,40	11,38
Internet	0,64	0,69	0,82	0,90	1,40	1,61
Otros	8,87	6,67	6,43	6,60	6,90	9,60
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



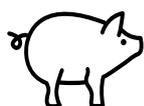
Evolución de la cuota de venta de CARNE DE VACUNO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	42,20	41,10	40,68	36,14	36,40	33,11
Supermercado	38,21	40,62	42,85	46,23	44,40	43,35
Hipermercado	11,64	11,74	11,07	11,99	11,10	11,47
Internet	0,46	0,54	0,50	0,65	1,40	1,38
Otros	7,48	6,00	4,90	3,36	6,70	10,68
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE OVINO/CAPRINO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	42,66	41,49	40,25	37,92	39,60	33,86
Supermercado	32,81	35,85	39,35	39,65	37,50	38,27
Hipermercado	8,91	10,21	8,28	9,77	9,50	10,02
Internet	0,56	0,44	0,32	0,60	1,00	1,10
Otros	15,06	12,01	11,80	12,06	12,40	16,75
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE PORCINO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	32,83	31,42	30,22	25,35	25,70	26,06
Supermercado	46,59	50,13	52,16	56,65	55,50	53,65
Hipermercado	10,77	10,22	9,29	10,12	10,00	9,83
Internet	0,52	0,60	1,01	0,73	1,20	1,34
Otros	9,29	7,63	7,32	7,15	7,60	9,12
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE POLLO según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	27,54	26,14	24,16	22,53	22,20	19,86
Supermercado	53,55	57,65	60,31	60,86	60,70	60,95
Hipermercado	9,75	9,56	8,38	9,14	9,00	8,83
Internet	0,54	0,63	0,76	0,80	1,40	1,62
Otros	8,61	6,02	6,39	6,67	6,70	8,74
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Evolución de la cuota de venta de CARNE DE TRANSFORMADAS según el tipo de establecimiento (% en valor)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Carnicería-Charcutería	16,47	15,96	14,49	10,10	10,90	12,33
Supermercado	59,36	62,15	63,80	69,00	67,50	63,05
Hipermercado	15,44	15,39	15,18	14,10	13,60	14,56
Internet	0,43	0,93	0,97	1,10	1,60	1,86
Otros	9,86	5,57	5,56	5,70	6,40	8,20
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

El gasto y el consumo de carne en España en el año 2021 por Comunidades Autónomas

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)								
Andalucía	16,84	15,55	11,45	10,72	8,33	7,95	17,11	16,30	18,05	17,42	19,59	17,68
Aragón	3,16	3,19	2,71	2,77	5,84	5,67	3,07	3,10	3,24	3,36	2,88	2,89
Asturias	2,31	2,36	2,73	2,68	2,00	1,78	2,35	2,26	2,24	2,19	2,42	2,56
Baleares	2,44	2,42	2,18	2,18	2,53	2,32	2,46	2,44	2,57	2,63	2,27	2,34
Canarias	4,55	4,31	5,26	4,90	0,93	0,80	3,74	3,47	3,09	3,51	5,01	4,63
Cantabria	1,08	1,12	1,62	1,74	1,15	1,12	1,04	1,10	0,96	0,95	1,07	0,99
C. La Mancha	4,93	4,56	3,66	3,59	5,98	5,54	5,38	5,18	5,14	4,80	4,95	4,49
Castilla León	6,11	6,13	7,51	7,39	8,55	8,26	6,98	7,04	5,64	5,46	5,30	5,24
Cataluña	15,95	17,33	15,99	17,01	20,16	21,01	16,25	17,33	15,45	16,24	15,26	17,36
Extremadura	2,13	1,97	1,28	1,21	2,11	2,09	2,25	2,20	2,26	2,12	2,48	2,19
Galicia	5,88	5,72	7,99	7,49	4,62	4,43	7,14	6,77	5,37	5,35	5,03	4,88
La Rioja	0,72	0,73	0,57	0,60	1,44	1,32	0,75	0,76	0,69	0,69	0,61	0,63
Madrid	13,39	14,00	17,00	17,11	14,02	15,01	11,73	11,93	13,45	13,51	14,05	14,65
Murcia	2,90	2,81	1,91	1,95	3,17	2,99	2,77	2,82	3,18	3,10	3,16	3,03
Navarra	1,40	1,52	1,48	1,64	2,19	2,05	1,46	1,61	1,35	1,42	1,18	1,30
País Vasco	5,20	5,80	7,65	8,39	4,86	5,32	4,61	4,94	5,14	5,67	4,79	5,33
Valencia	11,01	10,49	9,02	8,63	12,12	12,33	10,91	10,74	12,19	11,60	9,93	9,82
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



El gasto y el consumo de carne en España en el año 2021 por Comunidades Autónomas (en hogares)

	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
Media nal.	44,74	320,63	4,75	47,36	1,12	13,69	9,64	60,31	12,06	55,20	11,57	110,35
Andalucía	39,95	264,36	2,88	26,92	0,49	5,77	8,75	52,14	11,54	50,99	12,02	103,45
Aragón	50,51	365,54	4,60	46,89	2,33	27,78	10,59	66,82	13,99	66,35	11,92	113,91
Asturias	44,24	322,89	5,54	54,30	0,95	10,43	9,68	58,34	11,56	51,58	11,98	120,74
Baleares	47,09	334,96	4,46	44,44	1,22	13,68	10,21	63,51	13,34	62,70	11,32	111,23
Canarias	42,28	286,68	5,19	48,19	0,22	2,27	7,48	43,48	7,74	40,20	12,04	106,11
Cantabria	40,67	302,54	6,45	69,19	1,08	12,89	8,44	55,90	9,68	43,94	10,40	91,84
C. La Mancha	48,40	320,64	3,81	37,28	1,47	16,66	11,38	68,57	13,59	59,55	12,57	108,71
Castilla León	52,22	374,93	6,80	66,86	1,82	21,59	12,85	81,05	12,97	57,52	11,71	110,46
Cataluña	46,97	365,80	5,00	53,02	1,48	18,94	10,31	68,80	12,26	58,11	11,62	126,11
Extremadura	38,03	252,10	2,42	22,97	0,94	11,44	8,67	52,88	10,86	46,81	11,45	96,39
Galicia	44,51	310,13	6,42	60,01	0,87	10,27	11,65	69,04	10,96	49,91	9,85	91,04
La Rioja	46,60	337,78	3,95	41,43	2,34	26,12	10,48	66,77	12,04	55,14	10,18	100,89
Madrid	43,20	323,83	5,82	58,43	1,13	14,82	8,16	51,91	11,70	53,76	11,73	116,56
Murcia	43,86	304,98	3,07	31,31	1,20	13,85	9,02	57,57	12,95	57,80	12,39	113,21
Navarra	51,36	400,42	5,75	63,87	2,01	23,06	11,56	79,70	13,40	64,36	11,25	117,79
País Vasco	50,41	403,44	7,87	86,18	1,18	15,81	9,65	64,55	13,45	67,85	12,02	127,57
Valencia	45,22	308,66	3,93	37,51	1,24	15,50	9,65	59,45	13,49	58,75	10,54	99,40

